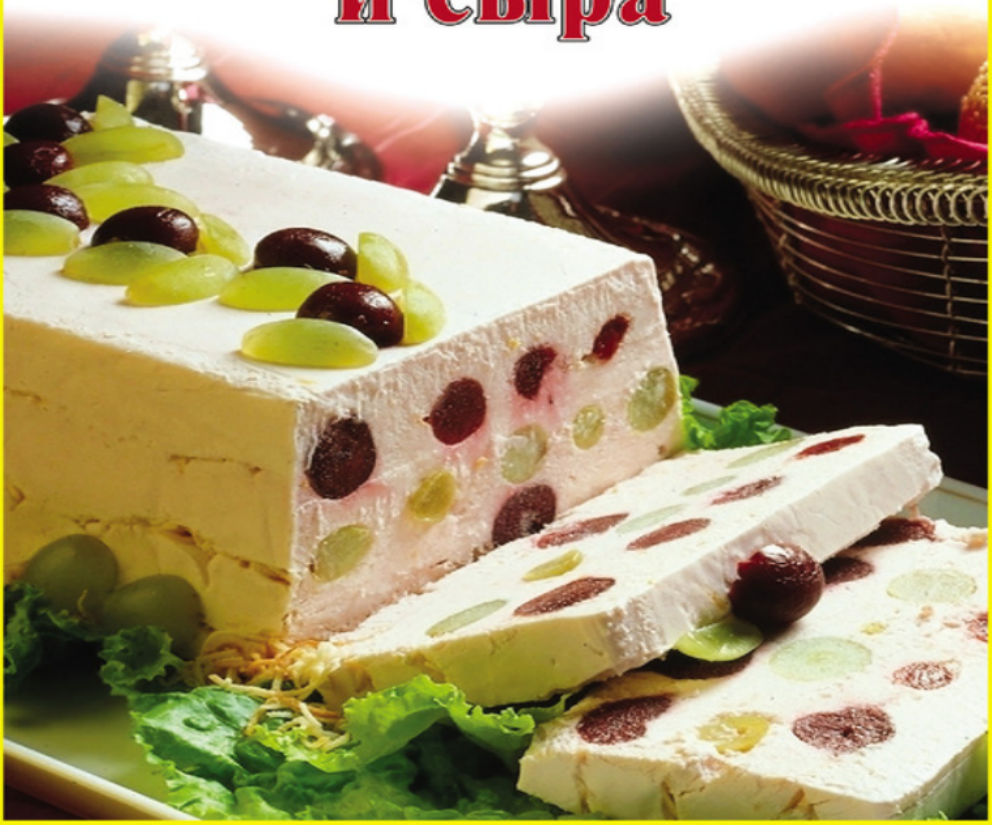
АСТ
ИЗДАТЕЛЬСТВО

быстро, вкусно, просто

Необыкновенные блюда из творога и сыра



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Насколько бы обеднел наш рацион, если бы мы не имели в его составе такие вкусные и полезные продукты, как творог и сыр. А что можно из них приготовить, вы узнаете из этой книги.

Для широкого круга читателей.

- Необыкновенные блюда из творога и сыра
- Источники белка и кальция
- Блюда из творога
- Салаты и закуски
- Прочие блюда с творогом
-
- Сладкие и мучные блюда с творогом
-
- Блюда из сыра
- Салаты и закуски
-
- Супы
- Вторые блюда с сыром
-
- Изделия из теста

Необыкновенные блюда из творога и сыра
Составитель Костина Дарья

Источники белка и кальция

Насколько бы обеднел наш рацион, если бы мы не имели в его составе такие продукты, как творог и сыр. Не говоря уже о том, что блюда из этих продуктов необыкновенно вкусны и полезны для нашего здоровья.

Основное достоинство творога и изделий на его основе – значительное содержание белка, причем независимо от жирности. В нежирном твороге белка никак не меньше, чем в мясе и рыбе. И набор аминокислот включает все незаменимые. А соотношение фосфора и кальция – наиболее благоприятное для усвоения этих важных элементов. Именно поэтому врачи и ученые называют творог «пищей, не знающей запретов». Творог полезен и больным, и здоровым людям.

Из творога готовят сырники, запеканки, галушки, оладьи, всевозможные десерты, начинки для мучных и кондитерских изделий.

Сыр – источник кальция, минерального соединения, укрепляющего костно-суставную систему организма. Кроме того, в состав сыра входят белки, жиры и другие соединения, необходимые для нормального функционирования органов и систем. Для удовлетворения суточной потребности организма в кальции необходимо съесть 90 г сыра или выпить 800 мл молока. Сыры хороши на закуску и как приправа к первым блюдам.

И чем чаще мы будем иметь на своем столе эти замечательные продукты, тем здоровее будем!

Блюда из творога

Салаты и закуски

Салат из творога и моркови

● *400 г творога, 2 моркови, 2 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сметаны, соль.*

Морковь натереть на мелкой терке и тщательно растереть с творогом, сахаром, сметаной и солью. Салат можно использовать для бутербродов.

Творожный салат по-американски

● *200 г мягкого творога, несколько ложек майонеза, 3 дольки чеснока, 4–5 морковок.*

Мелко нарезать чеснок, положить в небольшую глубокую салатницу. Смешать творог с майонезом и выложить в салатницу так, чтобы чеснок остался внизу. Отдельно подать очищенную и нарезанную на четыре части морковь. Ее едят, макая в творожный соус.

Салат творожный

● *1 стакан творога, 1 морковь, 1 яйцо, 1 ст. ложка измельченного зеленого лука, 2 ст. ложки майонеза, соль.*

Морковь натереть на терке с мелкими отверстиями. Творог протереть через сито, соединить с морковью, нарезанным луком, рубленым яйцом, солью и майонезом. Украсить кусочками яйца и луком.

Салат из черной редьки с творогом

● *2 редьки, 1 головка репчатого лука, 400 г творога, 4 ч. ложки лимонного сока, 4 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.*

Редьку вымыть, очистить от кожуры, натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный лук, посолить, полить лимонным соком и перемешать с творогом, предварительно смешанным со сметаной.

Салат из творога с орехами и чесноком

● *300 г творога, 100 г ядер грецких орехов, 1–2 зубка чеснока, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.*

Орехи истолочь, чеснок растереть с солью. Творог соединить с растопленным сливочным маслом, смешать с орехами, чесноком и перцем. Салат посыпать зеленью петрушки.

Творожный салат с зеленью укропа

● *400 г зеленого салата (большой пучок), 250 г свежего творога, 1 стакан сметаны, сок двух лимонов, пучок укропа, соль, сахар.*

Тщательно промытый салат слегка просушить, нарезать тонкой лапшой. В салатницу положить слоями нарезанный салат, творог, смешанный с мелко рубленым укропом, каждый слой

посыпать солью, сахаром и полить лимонным соком. Сверху положить слой салата. Сметану размешать с рубленым укропом, залить этой смесью салат и поставить на 1–2 часа в холодное место.

Салат заливной из огурцов с творожной массой

● *½ ст. ложки желатина, 2½ стакана воды, ½ ст. ложки лимонного сока, 5 свежих огурцов, 100 г сладкой творожной массы, 2 ст. ложки молока, несколько листьев зеленого салата, соль по вкусу.*

Желатин всыпать в холодную воду (½ стакана), дать постоять 30 минут. В кастрюле вскипятить 2 стакана воды и влить в нее подготовленный желатин, дать ему полностью раствориться, затем процедить, охладить до 35–40 °С, добавить лимонный сок, свежие огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, и соль, перемешать, разлить в металлическую форму и охладить до полного затвердения желе, после чего выложить его на тарелку, на дно которой положены листья зеленого салата. В творожную массу добавить молоко, взбить массу до пышности. Полученной массой покрыть готовое желе-салат.

Творог с рубленой сельдью

● *600 г филе слабосоленой сельди, 500 г полужирного творога, 100 г хлеба, 150 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Филе сельди вместе с размоченным и отжатым от воды хлебом и репчатым луком пропустить через мясорубку, соединить с творогом, размягченным маслом, добавить соль и хорошо перемешать.

Форшмак из сельди с творогом

● *500 г нежирного творога, 250 г филе слабосоленой сельди, 200 г сметаны 10 %-ной жирности, 60 г зеленого лука, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.*

Филе сельди дважды пропустить через мясорубку, добавить творог, сметану, соль, сахар, хорошо вымешать и взбить. Зеленый лук мелко нашинковать, смешать (½ нормы) с подготовленной массой и охладить. Остальным луком посыпать форшмак при подаче на стол.

Творог с печенью трески

● *750 г жирного творога, 250 г консервированной печени трески, 250 г зеленого лука, 2 ст. ложки зелени петрушки, 1 ст. ложка зелени укропа, соль, перец по вкусу.*

Печень трески мелко нарезать, смешать с жиром от печени, протертым творогом, нарезанным зеленым луком, солью, молотым перцем и перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Творог с копченой треской по-польски

● *500 г трески, 200 г творога, 3 яйца, 150 г сметаны, соль по вкусу.*

С трески горячего копчения снять кожу, освободить от костей, пропустить через мясорубку вместе с творогом и яйцами, сваренными вкрутую. К полученной массе добавить сметану, соль и взбить.

Творог со сладким перцем

● *150 г творога, 3 ст. ложки сметаны, 1 стручок сладкого перца, соль, сахар по вкусу.*

Вымыть перец, удалить плодоножку и семена, а затем ополоснуть его, обсушить и нарезать соломкой. Смешать перец с творогом, заправить творог с перцем сметаной, солью и сахаром.

Закуска из творога и овощей

● *4 ст. ложки творога, ½ вареного желтка, 1 ст. ложка сметаны, ½ помидора, 1 редис, зеленый лук, соль.*

Протертый с желтком творог соединить с мелко нарезанным зеленым луком, сметаной, солью и перемешать. Сверху массы выложить нарезанные кружочками редис и помидор.

Творожная закуска

● *500 г творога, 100 г листьев салата и шпината, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сахара, черный молотый перец на кончике ножа, соль по вкусу.*

Листья салата и шпината перебрать, очистить от стебельков, помыть, обсушить и мелко нарезать. Посолить творог, посыпать сахаром и перцем, хорошо растереть. Перемешать творожную массу с рубленой зеленью, выложить горкой на блюдо, сверху сделать углубление для сметаны. Края блюда украсить листьями салата.

Грибная масса с творогом

● *100 г творога, 50 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень, перец, соль по вкусу.*

Свежие грибы обдать кипятком, мелко нарезать, протушить с луком и маслом, охладить, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, растереть с творогом, добавить соль, перец и зелень.

Творог с чесноком

● *2 ст. ложки творога, 1 зубок чеснока, 2 столовые ложки подсолнечного масла, лимонная кислота, красный перец, соль по вкусу.*

Чеснок, посыпанный солью, потолочь в ступке, добавляя по капле масло. В смесь добавить протертый творог, немного красного перца, лимонную кислоту и все тщательно перемешать.

Творожная масса с томатом

● *50 г творога, 2 ч. ложки томата-пюре, перец, соль по вкусу.*

В протертый творог добавить томат-пюре, соль, перец, перемешать и выложить в салатник.

Творожный паштет с хреном

● *150 г жирного творога, 2 вареных желтка, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 яблоко, перец, соль по вкусу.*

Яблоко потушить, протереть через сито, добавить протертые желтки, заправить солью, перцем и хреном. Полученную массу перемешать с творогом до однородной консистенции.

Творожный паштет со свежими овощами

● *100 г творога, 2 ст. ложки майонеза, 1 морковь, 2 помидора, 4 редиса, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.*

Хорошо взбитый творог смешать с майонезом, добавить натертые на терке с небольшими отверстиями очищенную морковь и редис, мелко нарезанные помидоры и зелень петрушки. Паштет посолить, приправить перцем, хорошо перемешать.

Творожный паштет с морковью

● *100 г творога, 2 ст. ложки кефира, 2–3 моркови, ½ головки репчатого лука, зеленый лук, соль по вкусу.*

Протертый творог взбить с кефиром, добавить мелко нарезанный репчатый и зеленый лук, тертую морковь, соль и все перемешать.

«Яйца» из творога

● *100 г творога, филе небольшой сельди, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ст. ложка твердого тертого сыра, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.*

Сельдь вымочить, снять кожу, выпотрошить, филе мелко посечь и смешать со сметаной, маслом и творогом. Из полученной массы сформовать «яйца», выложить их на блюдо, посыпать тертым сыром, сверху полить майонезом.

Икра из творога с помидорами

● *250 г творога, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 3–4 ст. ложки растительного масла, черный перец.*

Творог хорошо растереть. Очистить помидоры средней величины, удалить семена и мелко нарубить. Смешать нарубленные помидоры с творогом, добавив натертый на терке лук, черный перец и растительное масло. Все хорошо размешать и положить на тарелку. Украсить дольками крутых яиц, маслинами, солеными огурцами, морковью.

Икра из творога

● *1 стакан творога, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка молотого сладкого красного перца, ½ ч. ложки тмина, 3–4 ст. ложки растительного масла.*

Творог хорошо растереть. Измельчить на мелкой терке лук,

смешать с творогом, добавить перец и толченый тмин. Смесь хорошо размешать и постепенно влить растительное масло, не прекращая размешивания.

Творог со сливками или сметаной

● *200 г творога, 2 ст. ложки сливок или сметаны, сахарная пудра по вкусу.*

Творог растереть со сливками или сметаной и сахарной пудрой до однородной массы. Туда же можно добавить: ложку джема, ягоды (малину, клубнику, землянику), тертые яблоки, чайную ложку какао, щепотку ванилина.

Рулет «Мозаика»

● *200 г творога, 200 г моркови, 200 г свеклы, 1 ст. ложка манной крупы, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 1 желток, 1 ст. ложка сметаны, 100 г чернослива, 100 г кураги, сахар, ванилин, соль, панировочные сухари.*

Овощи припустить на сковороде, чтобы стали мягкими, затем протереть через сито, добавить яйцо, муку, соль. В творог добавить соль, сахар, яйцо, манную крупу, размешать. На салфетку, посыпанную сухарями, положить слой творога, сверху – слой из овощей, затем слой из распаренного чернослива и кураги, свернуть рулет, выложить на противень (без салфетки), смазать смесью желтка со сметаной и запечь в духовке на небольшом огне. Готовый рулет нарезать на порции и подать со сметаной, вареньем или консервированными фруктами.

Бутербродная паста из творога

● *1 пачка творога, 1 головка репчатого лука, 2–3 ст. ложки молока, 50 г сливочного масла, перец красный молотый, соль.*

Творог растереть со сливочным маслом, перцем и солью. Лук нарезать мелкими кубиками, всыпать в творог и все перемешать. Влить молоко, взбить вилкой.

Творог липтауэрский

● *1 пачка творога, 60 г масла сливочного, 1 ч. ложка горчицы, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки нарубленного филе сельди, перец красный молотый, соль, сахар по вкусу.*

Творог протереть, смешать с размягченным сливочным маслом. Лук мелко нарезать, добавить к творогу, туда же положить филе сельди. Посолить, поперчить, всыпать сахар. Все размешать.

Такой творог используют как закуску и для приготовления бутербродов.

Салат из фруктов с творогом

● *250 г творога, 2 маринованных яблока, 200 г вишен, 100 г изюма, 150 г сливок, сахар, соль по вкусу.*

Растереть творог, добавить сливки, немного соли и сахара.

Масса должна иметь консистенцию сметаны, если получится гуще, надо разбавить ее молоком или фруктовым соком. Изюм вымыть в теплой воде, дать набухнуть и высушить. Маринованные яблоки нарезать кусочками. У вишен вынуть косточки. Все компоненты смешать с творожным соусом и выложить в салатницу. Украсить фруктами.

Салат из творога с орехами

● *300 г творога, 200 г ядер грецких орехов, 2 ст. ложки сахара.*

Творог с орехами пропустить через мясорубку, добавить сахар, все тщательно перемешать.

Салат из груш с творожной массой

● *450 г сладкой творожной массы, 2 ст. ложки молока, 3 консервированные груши, несколько листьев зеленого салата, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

В творожную массу добавить молоко и хорошо перемешать. Взять половинки консервированных груш без сиропа, серединки выбрать ложкой и заполнить подготовленной творожной массой. Половинки груш положить серединой вверх в салатник, предварительно выстланный зеленым салатом. Сверху груши смазать оставшейся творожной массой и посыпать сахарной пудрой.

Прочие блюда с творогом

Суп с творогом холодный

● *1 стакан творога, 2 стакана томатного сока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 вареное яйцо, ½ ч. ложки сахара, зелень петрушки, тмин или черный перец, лимонная кислота и соль по вкусу.*

Растереть творог с томатным соком, добавить растительное масло, сахар, соль, тмин или черный перец, лимонную кислоту. Суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и крутым яйцом, нарезанным кубиками.

Суп из черной смородины с творожными клецками

● *3 стакана смородины, ½ стакана сахара, 4 ч. ложки крахмала, 1,5 л воды.*

Для клецек: *1½ стакана творога, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка муки, соль.*

Смородину помыть, размять деревянной ложкой, слегка отжать. Мезгу залить горячей водой, вскипятить и процедить через марлю или сито. Жидкость довести до кипения, добавить сахар и разведенный холодной водой крахмал, дать слегка покипеть, влить сырой отжатый сок и охладить.

Приготовление клецек. Творог протереть, добавить яйца, сахар, муку, соль, перемешать. Мокрыми руками разделать тесто на круглые клецки и отварить их в подсоленной воде. Когда клецки всплывут, вынуть их шумовкой на блюдо, охладить. Клецки положить в тарелку и залить супом.

Омлет с творогом

● *2 яйца, 50 г творога, 2 ст. ложки молока, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка сливочного масла, соль по вкусу.*

Сырые яйца, творог, молоко и муку перемешать до образования однородной массы, посолить, вылить на сковороду с разогретым маслом и запечь в духовке. Подавать омлет горячим.

Омлет с творогом сладкий

● *1 яйцо, 100 г творога, ½ стакана молока, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, ¼ стакана изюма, соль по вкусу.*

Из яйца, молока, муки с добавлением соли приготовить тесто и обжарить его на сливочном масле в виде тонкого омлета. Творог размешать с 1 столовой ложкой молока, сахаром, изюмом, намазать этой начинкой омлет, запечь его и подать.

Запеченные творожные клецки

● *500 г творога, 2 ст. ложки муки, 1 желток, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.*

Для подливки: *4 ст. ложки сметаны, 2 яйца, цедра лимона, сахар, корица, соль.*

Из творога, желтка, соли, сахара, муки замесить тесто, сформовать из него «колбаску» и нарезать кружочками. В подсоленную кипящую воду добавить масло, опустить в нее подготовленные клецки и варить на слабом огне. Когда клецки всплывут, откинуть на сито, а воду использовать для супа или соуса.

Приготовление подливки. Сметану смешать с яичными желтками, солью, сахаром, тертой цедрой лимона и хорошо взбитыми белками.

В смазанную жиром форму поместить клецки, полить смесью из сметаны и яиц и запечь в духовке. Перед подачей посыпать смесью сахарной пудры и корицы.

Гренки, запеченные с творогом

● *6 квадратных ломтиков пшеничного хлеба толщиной 3 см, 60 г маргарина, 300 г творога, 1 яйцо, соль, щепотка тмина, соль.*

На сковороде разогреть жир и обжарить ломтики хлеба с обеих сторон до золотистого оттенка. Творог выложить в миску, вбить яйцо, посолить по вкусу, посыпать тмином и тщательно вымешать. Эту начинку поместить на поверхность гренок, нанести ножом рисунок (полоски или решеточку) и, уложив на лист, поставить в предварительно разогретую духовку на 5 минут. Подавать к чаю, кофе, какао.

Батончики из творога по-закарпатски

● *800 г творога, 4 моркови, 50 г изюма, 5 ст. ложек манной крупы, ½ стакана сахара, 2 крупных яйца, 2 ст. ложки муки, 50 г масла сливочного, ½ стакана сметаны, соль.*

В протертый творог добавить сырые яйца, сахар, манную крупу, мелко натертую морковь, изюм, соль и хорошо перемешать. Из подготовленной массы сформовать небольшие батончики, обвалять в муке и обжарить в хорошо разогретом сливочном масле до румяного цвета. Готовые батончики подать горячими. Отдельно подать сметану.

Молодой картофель с творогом и маслом

● *1,5 кг молодого картофеля, 1 кг творога, 200 г сливочного масла, сметана, укроп, соль.*

Картофель тщательно вымыть щеткой (можно не чистить), опустить в кипящую соленую воду и сварить до готовности, воду слить и, потряхивая кастрюлю над огнем, подсушить картофель, посыпать мелко нарезанным укропом. В творог добавить сметану, соль, укроп. Картофель подавать в одной посуде (положив сверху нарезанные кусочки масла), творог – в другой, поменьше. Отдельно подать кефир или простоквашу.

Картофель, фаршированный творогом

● *12 картофелин, 1½ стакана творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ломтик хлеба, молоко, зелень укропа, 1 ч. ложка муки, ½ стакана сметаны, соль.*

Картофелины одинаковой величины очистить и отварить в течение 8–10 минут. Затем вынуть и у каждой картофелины вырезать середину. Творог размять деревянной ложкой, растереть с яйцом, посолить, добавить мелко нарезанный укроп и намоченный в молоке и отжатый хлеб. Начинить этим фаршем картофель, добавить масло и поставить на 30 минут в духовку. После этого заправить картофель сметаной, смешанной с мукой, и поставить в духовку еще на 1–2 минуты.

Картофельные пирожки с творогом

● *1 кг картофеля, 1–2 яйца, 3 ст. ложки муки, 400 г творога, 2 ст. ложки сливочного масла, тмин, соль по вкусу, жир для жарки, сметана.*

Отварной картофель пропустить через мясорубку, добавить яйца, муку, соль по вкусу. Все хорошо перемешать, замесить тесто. Пропустить через мясорубку творог, добавить по вкусу тмин, посолить, добавить сливочное масло и все хорошо перемешать. Картофельное тесто разделить на шарики, раскатать их на пирожки и заполнить каждый творожным фаршем. На противне, хорошо смазанном жиром, выпекать пирожки швом вниз до готовности. Подать со сметаной.

Творожники с картофелем

● *5 картофелин, 2 стакана творога, 2 яйца, 4 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, сметана.*

Картофель отварить, хорошо размять, добавить творог, яйца, соль, муку, все тщательно перемешать. Полученную массу разделать на творожники, обжарить их на масле и поставить в духовку на 5–6 минут. Подать со сметаной.

Сочни с творогом

● 10 картофелин, 1 яйцо, 5 ст. ложек муки, 4 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки сметаны, соль.

Для фарша: 1½ стакана творога, 1 яйцо, сахар или соль.

Картофель отварить в «мундире», остудить, очистить и протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить яйцо, муку (4 ст. ложки), соль и хорошо перемешать.

Приготовление фарша. Творог растереть с яйцом, посолить или добавить сахар.

Из картофельной массы сформовать лепешки, положить на них творожный фарш, края соединить, запанировать сочни в муке и обжарить на масле. Подать горячими, полив маслом или

сметаной.

Суфле из моркови с творогом

● *10 шт. моркови, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан творога, ½ стакана манной крупы, 1 ст. ложка сахара, ½ стакана сметаны, соль.*

Морковь мелко нарезать, припустить в воде или молоке, протереть. Добавить масло, соль, сахар, желтки, протертый творог, манную крупу, размешать и ввести взбитые белки. Выложить массу в смазанные маслом и посыпанные сухарями формочки. Варить на пару 25–30 минут. Подать со сметаной.

Кабачки, фаршированные творогом

● *5 небольших кабачков, ½ стакана тертого сыра, 1 стакан сметаны, укроп.*

Для фарша: *1½ стакана творога, 1 морковь, тмин, соль.*

Приготовление фарша: творог протереть, добавить измельченную на терке морковь, соль, тмин и хорошо перемешать.

Кабачки очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть семена. Наполнить кабачки фаршем, посыпать тертым сыром и запекать в духовке в течение 15–20 минут. Подавать со сметаной, посыпав укропом.

Помидоры с творогом, запеченные

● *0,5 кг помидоров, 3–4 ст. ложки масла, 1–1½ стакана свежего творога, 3 яйца, 1½ стакана молока, ½ стакана молотых сухарей, зелень петрушки, черный перец, соль.*

Очистить от кожицы помидоры, мелко нарезать и тушить до мягкости с маслом и солью. Затем снять с огня и добавить молотые сухари, творог, мелко нарезанную зелень петрушки и черный перец. Перемешать и выложить на противень. Полить яйцами, взбитыми с молоком, и запечь в сильно нагретой духовке до образования румяной корочки.

Перец, фаршированный творогом и помидорами

● *12 шт. сладкого перца, 1 стакан творога, 3 яйца, 3 помидора, 3 ст. ложки сливочного масла, соль.*

У перца срезать верхушки, удалить семена, отварить перец в подсоленной воде, остудить. Творог протереть, смешать с сырыми яйцами и несколькими мелко нарезанными помидорами, посолить. Перец наполнить фаршем, уложить на смазанный маслом противень (между стручками положить нарезанные помидоры) и полить маслом. Запечь в духовке.

Голубцы с творогом

● *800 г белокочанной капусты, 300 г творога, ½ стакана вареного риса, 3 яйца, 25 г сливочного масла, ½ стакана сметаны, 25 г зелени петрушки или укропа, соль, перец по вкусу.*

Вареный рис охладить до 40–45 °С и смешать с сырыми яйцами и протертым творогом, заправленным солью и перцем. Приготовленный фарш завернуть в цельные капустные листья, сваренные до полуготовности. Полученные голубцы обжарить в сливочном масле, уложить в кастрюлю, залить сметаной и тушить под крышкой 30–40 минут в духовке. При подаче на стол голубцы полить сметаной, в которой они тушились, посыпать зеленью укропа или петрушки.

Стручковая фасоль с творогом

● *500 г стручковой фасоли, 200 г творога, 4 ст. ложки жира, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 100 г сухарей, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, соль.*

Подготовленные стручки фасоли тушить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, дать стечь воде. Творог смешать со взбитыми яйцами, мелко нарезанным, пассерованным луком, зеленью петрушки, сыром, солью и половиной нормы сухарей. В смазанную жиром форму положить слоями фасоль и творожную массу, последним положить слой творога, посыпать сухарями, на поверхности разложить кусочки масла. Запечь в духовке.

Соус творожный салатный с зеленью

● *100 г жирного творога, 1¼ стакана молока, 25 г лука-порея, 25 г зелени петрушки, 3 ст. ложки уксуса или 2 ст. ложки лимонного сока, 2–3 зубка чеснока, соль, горчица по вкусу.*

Жирный творог тщательно размешать с молоком до однородного состояния. В растертую массу добавить мелко нарезанную зелень лука-порея, петрушки, измельченный чеснок, соль, горчицу и уксус или лимонный сок.

Сладкие и мучные блюда с творогом

Ягоды с творогом

● *400 г клубники или других сладких ягод, 500 г нежирного творога, 2 ст. ложки меда, 3 бутона гвоздики, 500 г кефира.*

Довести до кипения стакан воды, положить в кипяток гвоздику, плотно закрыть посуду крышкой и дать отвару настояться в течение 10–15 минут. Отвар остудить, процедить, соединить с творогом, пропущенным через мясорубку, клубнику или другие сладкие ягоды залить смесью кефира и холодной кипяченой воды, добавить мед и творог с отваром гвоздики.

Клубника с творогом

● *800 г клубники, сахар, 300 г творога, 1 стакан молока, щепотка ванилина.*

Клубнику положить в порционные тарелки, посыпать сахаром и залить взбитой массой из творога, молока и ванилина.

Чернослив, фаршированный творогом

● *500 г чернослива, 150 г жирного творога, 1 свежее яйцо, 1 ст. ложка сахара, 50 г сметаны, 2 ст. ложки топленого масла.*

Чернослив промыть, залить небольшим количеством горячей воды и в закрытой посуде поставить для набухания. Затем вынуть из него косточки. Творог протереть сквозь сито, смешать с яйцом и сахаром. Чернослив наполнить творожной начинкой, выложить в сковороду, залить сметаной и запечь. При подаче полить маслом, отдельно подать сметану.

Абрикосы с творогом

● *500 г консервированных абрикосов, 200 г творога, 2 ст. ложки ядер орехов.*

Сироп из консервированных абрикосов слить, смешать со свежим творогом. Этой массой наполнить порционную посуду, сверху положить абрикосы и посыпать рублеными орехами.

Творожный десерт

● *300 г творога, ½ стакана свежей малины, ½ стакана кураги, 4 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки мелко порубленных миндальных ядер, 3 ст. ложки сахарной пудры, ½ стакана сметаны, ¼ стакана жидкого меда.*

Творог протереть через сито, курагу мелко нарезать. Изюм несколько раз промыть в теплой воде. Свежую малину засыпать сахарной пудрой и дать постоять до появления сока. Смешать творог с курагой, изюмом и мелко порубленными миндальными ядрами. Переложить полученную массу в глубокое блюдо, сверху выложить пустившую сок малину. Сметану слегка взбить с медом и залить этой смесью творожный десерт. Перед подачей к столу

поставить на 7–10 минут в холодильник.

Творог апельсиновый

● *2 апельсина, 2 ст. ложки рома, 2 ст. ложки сахарной пудры, 200 г творога, сгущенное молоко, 1 стакан сливок.*

Апельсины очистить, разделить на дольки, сбрызнуть ромом и посыпать сахарной пудрой. Творог смешать со сгущенкой, взбитыми сливками, добавить дольки апельсинов. Украсить кружочками апельсина.

Творожная масса шоколадная

● *100 г творога, 15 г сахара, 5 г какао, 1 яичный желток, 15 г сливочного масла, 20 г молока или сливок, ванилин.*

Яичный желток растереть с сахаром, добавить какао или измельченный на терке шоколад, ванилин, развести горячим молоком или сливками и, помешивая, нагреть эту смесь на водяной бане до 70–80 °С, а затем охладить. Размягченное сливочное масло взбить, как для крема, прибавляя при этом небольшими порциями шоколадную смесь и протертый творог. Подать на тарелке со взбитыми сливками.

Творог с орехами

● *500 г творога, 2 яичных желтка, ½ стакана сахара, ½ стакана очищенных ядер грецких орехов, 1 стакан сливок, ванилин.*

Сливки перемешать с яичными желтками, прогреть смесь при помешивании, добавив сахар, ванилин и мелко рубленные орехи. Когда масса загустеет, добавить творог, прогреть, разложить в порционную посуду, охладить. Подавать с ягодным или шоколадным соусом, соками.

Яблоки с творожной начинкой

● *500 г яблок, 150 г творога, 1 яйцо, 1½ ст. ложки сахара, ½ стакана фруктового или ягодного сиропа.*

Яблоки промыть, очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину и нафаршировать протертым творогом, смешанным с сырым яйцом и сахаром. Подготовленные яблоки с начинкой уложить на смоченный водой противень и запечь в духовом шкафу до готовности. При подаче на стол яблоки полить ягодным или фруктовым сиропом.

Творожная масса сладкая

● *100 г творога, 15 г сахара, ванилин.*

Протертый творог тщательно смешать с сахаром или с сахарной пудрой. Добавить ванилин, перемешать. При подаче положить творожную массу в тарелку, придать форму конуса, ножом или ложкой нанести на поверхности рисунок.

Творожная масса с медом

● *400 г творога, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки*

натурального меда, 4 яичных желтка, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны или сливок.

Яичные желтки тщательно смешать с сахаром и подогретым медом, соединить с размягченным сливочным маслом и взбить до образования пышной однородной массы. Добавить протертый творог, перемешать, подать со сметаной или взбитыми сливками.

Творожную массу можно приготовить с вареньем, повидлом или джемом, для этого в готовой творожной массе сделать углубление, которое наполнить ягодным вареньем или джемом.

Лимонный творог

● *500 г творога, 2 яичных желтка, 3–4 ст. ложки сахара, цедра 1 лимона, 2 ст. ложки изюма, 200 г сливок, 2 ст. ложки муки.*

Творог размешать со сливками, сахаром, промытым изюмом, добавить муку, цедру лимона и прогреть эту смесь на слабом огне, помешивая. В конце приготовления добавить желтки, перемешать и прекратить нагревание. Разложить массу в порционную посуду и охладить. Подавать с фруктовым или ягодным соусом.

Творожный крем с земляникой

● *250 г творога, 3 ст. ложки сахара, 300 г земляники, 3 ст. ложки яичного ликера, ванилин, 1 стакан сливок, 1 ч. ложка желатина.*

К пропущенному через мясорубку творогу добавить протертые через сито ягоды, сахар, ванилин, яичный ликер и все тщательно перемешать. К массе добавить растворенный желатин и взбитые сливки. Крем выложить в маленькие тарелочки и дать ему загустеть. Украсить ягодами земляники.

Крем творожный

● *1 стакан молока, 1 неполный стакан муки, ½ стакана сахара, 400 г сырковой массы, 1 ч. ложка желатина, 4 яйца, ванилин.*

Муку разбавить холодным молоком и проварить до загустения. Желтки растереть с сахаром, сырковой массой и ванилином, смешать с заваренной мукой и добавить растворенный в воде желатин. Полученную массу соединить со взбитыми белками, выложить в стеклянные вазочки и поставить на холод. Подать крем на стол с фруктовым соком.

Крем творожно-ванильный

● *400 г творога, 1 пачка концентрата «Ванильный крем», 2 стакана молока, 1 ст. ложка масла, 2 яйца, 50 г шоколада, сахар по вкусу.*

Из молока, концентрата и масла приготовить крем, снять с огня, добавить яичные желтки, охладить, затем добавить творог,

сахар и яичные белки, взбитые в густую пену. Разложить в вазочки, посыпать тертым шоколадом.

Крем фруктово-творожный

● *100 г творога, 5 ст. ложек смородинового джема, ½ стакана сахарного сиропа, 2 стакана молока, ½ стакана сливок, консервированные фрукты.*

Мягкий творог протереть или пропустить через мясорубку, добавить смородиновый джем и, постепенно подливая молоко, взбивать до получения легкого крема. Наполнить кремом бокал, гарнировать крем взбитыми сливками и различными консервированными фруктами.

Творожное суфле

● *600 г творога, 3 ч. ложки сметаны, 1 яйцо, 8 ч. ложек сахара, 10 ч. ложек пшеничной муки, 6 ст. ложек молока, сливочное масло для смазки, соль по вкусу.*

Творог протереть и смешать со сметаной, добавить яичные желтки, растертые с сахаром, муку, молоко, соль. Массу тщательно вымесить. Яичные белки охладить, взбить в густую пену и в несколько приемов ввести в подготовленную массу, осторожно перемешивая. Затем форму смазать маслом, массу выложить в нее слоем 3–4 см и варить на пару в течение 35–45 минут.

Пудинг из моркови и творога

● *500 г моркови, 1 стакан молока, 1 стакан риса, 3 яйца, 200 г творога, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки сливочного масла.*

Промытую очищенную морковь натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, добавить масло и тушить до готовности. Промытый рис варить с добавлением молока. Творог размешать с сахаром, яичными желтками. Тушеную морковь, рисовую кашу и творог перемешать в однородную массу и ввести в нее взбитые в густую пену белки.

В смазанную маслом, посыпанную сухарями форму положить массу, сверху разложить кусочки масла. Запечь пудинг в духовке. Подавать с фруктовым соусом.

Творожная запеканка с изюмом

● *500 г нежирного творога, 1 яйцо, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки манной крупы, 100 г изюма, 3 ст. ложки сливочного масла, ½ ч. ложки соли, молотые сухари.*

В пропущенный через мясорубку творог положить 2 столовые ложки сливочного масла, взбитое с сахаром яйцо, манную крупу, соль. Перемешать деревянной лопаточкой, добавив очищенный и промытый изюм. После этого творожную массу выложить на смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду или в неглубокую кастрюлю, выровнять поверхность, смазать

сметаной, сбрызнуть маслом и запекать в горячей духовке в течение 25–30 минут. На стол запеканку подавать горячей со сметаной или сиропом.

Творожная запеканка

● *500 г творога, 2 яйца, ½ стакана манной крупы, 50 г сливочного масла, ½ стакана изюма, ½ стакана сметаны, 2 ст. ложки сахара, ванилин, соль по вкусу.*

Творог пропустить через мясорубку, добавить в него растопленное сливочное масло (30 г), взбитые с сахаром яйца, манную крупу, соль, ванилин. Все хорошо перемешать и добавить промытый изюм. Затем массу выложить на смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями сковороду. Поверхность массы смазать сметаной, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в духовке 25–30 минут. Подать на стол горячей со сметаной.

Запеканка из творога с яйцом

● *500 г творога, по 3 ст. ложки манной крупы и сахарного песка, 1¼ стакана молока, ½ стакана меда, 3 яйца, по 1 ст. ложке сливочного масла и лимонной цедры, соль, ванилин, мед – по вкусу.*

Растворить в молоке соль, сахар, ванилин, сварить манную кашу и слегка остудить. В кашу ввести яйца, лимонную цедру, творог, перемешать и положить на смазанную маслом порционную сковороду. Запечь в духовке. При подаче полить разогретым медом.

Запеканка творожная сладкая

● *750 г творога, 1½ стакана молока, 3 яйца, 4 чайные ложки крахмала, ⅔ стакана сахарного песка, лимонная цедра или 3 плода горького миндаля, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, ванилин, соль – по вкусу.*

Творог тщательно перемешать с молоком, протереть через сито, заправить желтками, крахмалом, сахаром, ванилином и тертой лимонной цедрой или тертым миндалем. Залить взбитым со щепоткой соли яичным белком. Творожную массу положить в смазанную жиром и обсыпанную крахмалом форму, покрыть хлопьями маргарина, запекать при средней температуре 45 минут.

Запеканка из творога с тыквой

● *250 г творога, 500 г тыквы, ¼ стакана манной крупы, 1 стакан воды, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, ½ стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, тмин по вкусу.*

Очищенную тыкву нарезать кусочками и поджарить на масле до готовности. Соединить с вязкой манной кашей и протертым творогом. Положить яйцо, сахар, соль, тмин, перемешать и перенести на смазанную маслом сковороду, разровнять, смазать

яйцом и запекать до появления румяной корочки. К запеканке подать сметану.

Запеканка из макарон с творогом и орехами

● *150 г макарон, 400 г творога, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сахара, 4 яйца, 1 стакан орехов, изюм, лимонная цедра.*

Макароны отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Творог смешать с желтками, сахаром, растопленным маслом и лимонной цедрой. В массу добавить макароны, промытый и перебранный изюм, измельченные орехи. Последними добавить взбитые белки. Массу выложить в смазанную жиром форму и запекать в духовке 30–40 минут. Подавать со сладким соусом.

Запеканка из творога и гречневой крупы

● *300 г гречневой крупы, 2 стакана молока, 1 стакан воды, 400 г творога, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. ложки сахара, цедра лимона, корица, молотые сухари.*

Гречневую крупу поджарить на сухой сковороде, всыпать в кипящую воду, добавить соль, жир и на слабом огне варить до разбухания крупы, после чего долить молоко. Когда каша станет густой, охладить ее. Творог смешать с яйцом, сахаром, специями и перемешать с кашей. Форму смазать жиром, посыпать сухарями, наполнить подготовленной массой, сверху положить кусочки масла. Запечь в духовке. Подавать запеканку горячей или холодной со сметаной или сладким соусом.

Запеканка рисовая с творогом

● *70 г риса, 150 г воды, 20 г изюма, 40 г творога, 1 яйцо, 15 г сахара, 10 г сливочного масла, 1 ч. ложка сметаны, ванилин, маргарин, молотые сухари.*

Сварить рисовую рассыпчатую кашу, добавить в нее очищенный и ошпаренный изюм, протертый через сито творог, взбить с сахаром яйца, ванилин и все осторожно перемешать, чтобы взбитые яйца не осели. Приготовленную массу выложить на предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду, полить смесью яйца со сметаной и запечь в духовке до образования румяной корочки. Готовую запеканку нарезать на порции, полить сметаной или фруктовым соусом.

Бабка из творога

● *500 г творога, 4 яйца, ½ стакана сахара, ¼ стакана молотых сухарей, соль и ванильный сахар по вкусу, сливочное масло для смазывания формы.*

Творог хорошо протереть, смешать с яичными желтками, растертыми с сахаром, добавить ванильный сахар, молотые сухари, взбитые белки и хорошо перемешать. Подготовленную

массу положить в форму, смазанную сливочным маслом, разровнять, запечь в духовке до золотистого цвета. Готовую бабку разрезать ломтями и подать на стол. К бабке можно подать сметану или кислое молоко.

Бабка с яблоками и творогом

● *1½ стакана измельченного пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан творога, 5 яблок, 3 ст. ложки сухарей, 2 ст. ложки маргарина, сметана.*

Хлеб нарезать кусочками, замочить в подслащенной яично-молочной смеси. Затем растереть, смешать с творогом, мелко нарезанными яблоками, сухарями. Полученную массу выложить в хорошо смазанную маргарином и посыпанную сухарями нагретую сковороду и выпекать в умеренно нагретой духовке полчаса. Подать со сметаной.

Творожник с орехами и урюком

● *500 г творога, 1 стакан очищенных орехов, 150 г урюка, ½ стакана муки, 2 яичных желтка, 2–3 ст. ложки сливочного масла, ¼ стакана сахара, ¼ ч. ложки соли.*

Орехи истолочь до тестообразного состояния и соединить с мелко нарубленным урюком. Свежий нежирный творог протереть через сито, взбить с мукой, добавить желток, сахар и растопленное масло. Все это хорошо перемешать, соединить с мелко нарезанными орехами и урюком, осторожно ввести, помешивая, взбитый в пену белок, слегка вымешать. Выложить в форму, смазанную маслом, и выпекать. Подать со сметаной.

Зразы из творога с изюмом

● *500 г творога, мука, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарного песка, 5 ст. ложек изюма, сухари, 7 чайных ложек сливочного масла, ¼ стакана сметаны.*

Творог протереть, добавить муку, сахар, яйцо и перемешать. Изюм перебрать, вымыть и отварить. Творожную массу разделать на лепешки, на середину каждой положить изюм, края лепешек защипать, изделия запанировать в муке или сухарях и обжарить на сковороде с растопленным маслом до готовности. Подать зразы со сметаной.

Вареники ленивые

● *150 г творога, 20 г муки, 15 г сахара, 10 г сливочного масла, 30 г сметаны, 1 яйцо, соль.*

В протертый творог положить яйцо, соль, сахар, размягченное масло и муку. Все хорошо смешать до образования однородной массы. Разложенную на столе массу посыпать мукой, раскатать в пласт толщиной 1 см и разрезать на полоски шириной в 2,5 см. Затем полоски нарезать на кусочки прямоугольной формы и уложить на деревянную доску, посыпанную мукой. Ленивые

вареники варить так же, как и обычные. Подать горячими с маслом или сметаной.

Сырники с морковью

● *400 г творога, 3 моркови, по 4 ст. ложки манной крупы, сахарного песка и топленого масла или жира, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, сметана, соль по вкусу.*

Морковь очистить, промыть, нарезать небольшими кусочками, потушить со сливочным маслом в небольшом количестве воды до готовности, охладить, протереть с творогом. В смесь добавить манную крупу, яйца, соль, сахар и перемешать. Из массы сформовать сырники, обжарить на хорошо разогретом топленом масле или кулинарном жире, поставить в духовку на 10–15 минут. Подавать со сметаной.

Сырники из творога и картофеля

● *120 г творога, 85 г картофеля, 1 яйцо, 25 г муки, 10 г топленого масла, 30 г сметаны, 75 г соуса, соль.*

Сваренный в кожуре, очищенный и охлажденный картофель пропустить через мясорубку, добавить творог, сырое яйцо, соль, муку (половину нормы). Все хорошо перемешать и снова пропустить через мясорубку. Полученную массу разделать на сырники, обвалять в муке и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать горячими со сметаной.

Сырники по-вознесенски

● *400 г творога, ¼ стакана муки, 1 яйцо, ¼ стакана сахара, 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки изюма, 1 стакан сметаны, ванилин.*

Протертый творог соединить с яйцом, промытым изюмом, половиной нормы сахара и просеянной мукой, массу перемешать, раскатать в батон, нарезать кружочками, запанировать их в муке и жарить. Готовые сырники уложить в сотейник, залить прогретой сметаной с оставшейся частью сахара и запечь в духовке.

Сырники с тмином

● *150 г творога, 20 г муки, 1 яйцо, 30 г сметаны, 10 г топленого масла, тмин.*

Творог растереть с яйцом, добавить перебранный и промытый в теплой воде тмин (3 г тмина на 1 кг творога). Все хорошо перемешать. Полученную массу разделать на сырники, обвалять в муке и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать горячими со сметаной.

Пампушки из творога

● *750 г свежего творога, 5 яиц, 3 стакана муки, ⅔ стакана сахара, 5 г соды, 5 г ванильного сахара, 2 стакана растительного масла, 1 стакан сахарной пудры.*

Свежий творог протереть, чтобы не было комков, добавить

муку, яйца, сахар, соду и ванильный сахар, замесить тесто. Из приготовленного теста сформовать шарики диаметром 3–3,5 см и обжарить в хорошо разогретом масле до образования золотистой корочки. Подавая на стол, посыпать сахарной пудрой.

Оладьи из творога

● *400 г жирного творога, 80 г сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1½ стакана сметаны, 50 г пшеничной муки.*

Свежий хорошо отжатый творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Сливочное масло (30 г) растереть с желтками, смешать с творогом до однородного состояния. Отдельно взбить белки, положить их на творожную массу, посыпать картофельным крахмалом и осторожно перемешать. Сделать небольшие толстые оладьи, обвалять их в муке и поджарить с двух сторон в сливочном масле до золотистого цвета. Подать со сметаной.

Оладьи из творога и свеклы

● *200 г свеклы, 350 г творога, 100 г яблок, 4 ст. ложки муки, ½ стакана молока, 1 яйцо, ½ ст. ложки сахара, 30 г сливочного масла, ½ стакана сметаны, соль по вкусу.*

Свеклу очистить и натереть на мелкой терке. К полученной массе добавить муку, нарезанные тонкими ломтиками очищенные яблоки, хорошо растертый творог, молоко, яйцо, сахар, соль, все перемешать и жарить небольшие оладьи. При подаче на стол полить растопленным маслом. Отдельно подать сметану.

Творожники с изюмом

● *400 г творога, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка манной крупы, 150 г изюма, 1 ст. ложка жира, 150 г варенья.*

В протертый творог добавить сахар, яичный белок, соль, манную крупу, промытый и ошпаренный изюм, все перемешать, сформовать колобки, запанировать в муке, положить на разогретую и смазанную маслом сковороду. Колобки смазать сверху желтком и запекать в течение 10 минут. При подаче полить вареньем.

Творожные крокеты

● *100 г муки, 1 пачка творога, 2 ст. ложки маргарина, 2 яйца, цедра 1 лимона, 2 ст. ложки сахара, 10 ст. ложек молотых сухарей, 5 ст. ложек сахарной пудры, ¼ ч. ложки соды, погашенной уксусом, щепотка соли, ½ стакана растительного масла.*

Маргарин размягчить и вместе с яйцами, солью и цедрой лимона взбить миксером. Добавить протертый через сито творог, сахар, соду, погашенную уксусом, муку и сухари. Перемешать до однородной массы. Из теста сделать крокеты и жарить на

растительном масле с двух сторон, пока не зарумянятся. Готовые крокеты посыпать сахарной пудрой.

Творожники с картофелем

● *500 г творога, 8 картофелин, 1 сырое яйцо, 3 ст. ложки сахара, ½ стакана сметаны, 1 стакан пшеничной муки, 3 ст. ложки масла.*

Картофель очистить от кожуры и, не разрезая его, сварить в подсоленной воде. Сваренный картофель откинуть на сито или дуршлаг, дать воде стечь, переложить в миску и хорошо размять деревянным пестиком или ложкой. Мятый картофель перемешать с творогом, прибавить сырое яйцо, 1¾2 стакана муки, сахар, соль. Все это хорошо размешать, выложить на стол, сделать из творожной массы лепешки, обвалять их в муке и с обеих сторон поджарить в масле до образования румяной корочки. Подать горячими со сметаной.

Творожный пирог

● *100 г маргарина, 1½ стакана муки, 2 ст. ложки воды.*

Начинка: *3 ст. ложки маргарина, ¼ стакана сахара, 1 яйцо, 250 г мягкого творога, 2 ст. ложки полужирных сливок, ½ ч. ложки лимонного сока, ванилин, яйцо для смазывания.*

Порубить маргарин с мукой и замесить тесто с водой. Выложить две трети теста в смазанную круглую форму диаметром 20 см. Плотно накрыть фольгой и выпекать при 200 °С в течение 10 минут. Снять фольгу и выпекать еще 5 минут.

Взбить маргарин с сахаром, добавить яйца и снова хорошо взбить. Смешать с остальными ингредиентами.

Выложить начинку на выпеченный корж. Остальное тесто раскатать, разрезать на полоски и выложить сеткой сверху. Смазать сверху яйцом или молоком и выпекать при 180 °С 30 минут. Не пересушите – при остывании творожная начинка затвердевает.

Торт творожный

● *1 кг творога, 1 стакан сахара, 2 стакана 35 %-ных сливок, 1 лимон, 30 г желатина, ванилин, мармелад.*

Для украшения: *1 стакан красного или желтого сока, 10 г желатина, 1 апельсин.*

Сухой творог пропустить через мясорубку или протереть через сито. Желатин залить водой для набухания. Лимонную цедру натереть на терке, добавить к творогу вместе с сахаром, ванилином и рубленым мармеладом. Сливки взбить. Желатин растворить на водяной бане, смешать с творогом, добавить сливки. Форму для торта ополоснуть холодной водой, выложить в нее творожную массу и поставить в холодильник. Через 20–30 минут поверхность торта украсить ломтиками или дольками

апельсина, мармеладом или фруктами, залить прозрачным красным или желтым соком, смешанным с растворенным желатином, дать застыть. Выложить торт из формы, украсить взбитыми сливками.

Блюда из сыра

Салаты и закуски

Салат с сыром по-голландски

● *400 г твердого сыра, 400 г вареных шампиньонов, 200 г сметаны, черный молотый перец, зелень петрушки или укропа, соль.*

Сыр нарезать кубиками, шампиньоны – кусочками, все смешать со сметаной, посолить, слегка поперчить, украсить зеленью.

Салат с сыром и яблоками

● *200 г сыра, 2 яблока, 2–3 ч. ложки горчицы, майонез, сахар и соль по вкусу, листочки зеленого салата для украшения.*

Сыр и яблоки нарезать кубиками. Майонез смешать с горчицей, добавить по вкусу сахар и соль. Этой смесью залить измельченные яблоки и сыр. Украсить листочками зеленого салата.

Салат с сыром, свежими огурцами и яблоками

● *400 г твердого сыра, 200 г свежих огурцов, 200 г яблок, 1 стакан маринада, черный молотый перец.*

Сыр нарезать кубиками, яблоки – дольками, огурцы – кружочками, все перемешать, заправить маринадом, поперчить.

Приготовление маринада: 2 части растительного масла, 1 часть лимонного сока (или разбавленного уксуса) перемешать, добавить соль по вкусу.

Салат «Пикантный» из плавленого сыра

● *300 г плавленого или копченого сыра, 3 сваренных вкрутую яйца, 3–4 зубка чеснока, 3 ст. ложки майонеза, черный молотый перец, зелень петрушки или укропа.*

Сыр натереть на крупной терке, яйца мелко порубить, чеснок – истолочь, все смешать, заправить майонезом, поперчить, посыпать зеленью петрушки или укропа.

Салат из плавленого сыра и картофеля

● *200 г плавленого сыра, 3–4 картофелины, сваренные в «мундире», 2–3 свежих огурца, 3 сваренных вкрутую яйца, 150 г зеленого лука, 200 г майонеза, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа, соль.*

Картофель нарезать кубиками, огурцы – ломтиками, сыр потереть на крупной терке, яйца разрезать на четыре части, лук, часть зелени петрушки и укропа мелко нарезать, посолить, поперчить по вкусу, все смешать, заправить майонезом, украсить зеленью петрушки и укропа.

Салат из тертого сыра с морковью и яйцами

● *300 г сыра, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 сырая морковь,*

1 банка майонеза, 1 ч. ложка любой сухой душистой приправы по вкусу.

Сыр и морковь натереть на крупной терке, смешать с нарезанными яйцами, душистой приправой и заправить майонезом.

Салат с сыром и горошком

● *100 г сыра, 50 г зеленого горошка, 1 яйцо, 1 вареная картофелина, ½ ст. ложки майонеза, горчица, несколько маленьких стручков маринованного перца, веточки петрушки, красный молотый перец, соль.*

Майонез смешать с горчицей, солью и красным перцем. Сыр нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, нарезанное кубиками крутое яйцо, вареный картофель.

Салат заправить подготовленным майонезом, хорошо перемешать, украсить стручками маринованного перца и веточками петрушки.

Салат из сыра с чесноком и луком

● *200 г сыра, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г зеленого лука, 100 г майонеза, ½ головки чеснока, черный молотый перец, соль.*

Сыр нарезать кубиками, яйца разрезать на четыре части, лук мелко нарезать, чеснок истолочь, все перемешать, заправить майонезом, посолить, поперчить, украсить дольками яйца, поставить на 30 минут в холодильник.

Сырный салат с яйцами

● *100 г твердого сыра, 8 яиц, 1 консервированный огурец, 1 маленькая головка репчатого лука, 250 г майонеза, уксус, сахар, молотый перец и соль по вкусу.*

Сваренные вкрутую яйца крупно порезать, добавить мелко порубленный огурец, лук, нарезанный кубиками сыр, ввести майонез. По вкусу посолить, добавить сахар, молотый перец, подкислить уксусом.

Сырный салат с помидорами и огурцом

● *150 г плавленого сыра, 3–4 помидора, 1 головка репчатого лука, 1 свежий огурец, 100 г майонеза, молотый перец, соль по вкусу.*

Вымытые помидоры нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанный лук, огурец, нарезанный кубиками сыр, посыпать солью, молотым перцем, перемешать с майонезом.

Салат «Сырок»

● *200 г плавленого сыра, 100 г зеленого горошка, 3 яйца, 150 г майонеза, зелень укропа или петрушки.*

Плавленый сыр натереть на крупной терке, смешать с зеленым горошком и измельченными крутыми яйцами, заправить майонезом, перемешать, выложить в салатницу, украсить зеленью

укропа или петрушки, дольками яблок, клюквой, брусникой.

Салат из креветок с плавленым сыром

● *100–150 г мяса креветок, 200 г плавленого сыра, 2 яйца, 100 г майонеза.*

Плавленые сырки натереть на терке с крупными отверстиями, добавить мелко нарубленные яйца и мясо креветок, заправить майонезом и перемешать.

Салат из сыра по-голландски

● *100 г голландского сыра, 200 г яблок, 100 г ветчины, 5–6 маринованных огурцов, 100 г майонеза, столовая горчица, 500 г зеленого лука.*

Сыр, ветчину, яблоки и маринованные огурцы нарезать тонкими полосками, перемешать с майонезом, добавить по вкусу горчицу и мелко нарезанный зеленый лук. Смесь вынести на холод на 30 минут. Подать салат с тостами и свежими помидорами.

Салат из твердого сыра и маринованных грибов

● *150 г твердого сыра, 200 г маринованных грибов, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 маринованный красный перец, 100 г майонеза, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.*

Сыр натереть на крупной терке, грибы и перец нарезать соломкой. Все компоненты соединить, посолить, поперчить, выложить в салатницу, полить майонезом и посыпать мелко нарезанным яйцом и зеленью петрушки.

Салат с брынзой и овощами

● *2 огурца, 2 помидора, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 1 картофелина, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки брынзы, уксус.*

Огурцы и помидоры нарезать ломтиками, добавить измельченный лук, натертый на крупной терке отварной картофель. Заправить маслом, уксусом, уложить в салатницу, посыпать тертой брынзой.

Салат из брынзы с помидорами и перцем

● *200 г брынзы, 2–3 помидора, 200 г сладкого красного и зеленого перца, 1–2 свежих огурца, 100 г зелени сельдерея или петрушки, 2–3 зубка чеснока, 200 г сметаны.*

Брынзу мелко раскрошить, помидоры нарезать кружочками, перец – кольцами, огурцы – кубиками, зелень измельчить, чеснок истолочь, все перемешать, заправить сметаной.

Салат из брынзы, помидоров и перца

● *100 г брынзы, 5–6 помидоров, 1 стручок сладкого перца, зелень.*

Брынзу натереть на крупной терке. Помидоры нарезать дольками, перец – соломкой. Все смешать и посыпать нарезанной

зеленью.

Салат с брынзой греческий

● *3–4 помидора, 1–2 средних огурца, 0,5 кочана капусты, 150 г щавеля, 4 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки красного винного уксуса, соль, молотый черный перец, 200 г брынзы, зелень.*

Разрезать помидоры на 8 частей, огурец и лук нарезать кружочками. Капусту нашинковать. Щавель вымыть и обсушить. Смешать продукты и залить маринадом из растительного масла и уксуса, посолить, поперчить. Брынзу разрезать на порции, уложить поверх салата. Полить брынзу растительным маслом. Украсить салат зеленью.

Закуска «Разноцветная»

● *6 крупных длинных стручков болгарского перца: 2 зеленого цвета, 2 – красного, 2 – желтого; зелень петрушки.*

Для начинки: *3 плавленых сырка, 3 сваренных вкрутую яйца, 2–3 зубка чеснока, 100 г майонеза, 2 ст. ложки сметаны, зелень укропа.*

Приготовить начинку: сырки натереть на крупной терке, яйца мелко порубить, чеснок истолочь, перемешать все с майонезом и сметаной. Добавить мелко нарезанную зелень укропа, перемешать.

Перец вымыть, вытереть, очистить от плодоножек и семян, нафаршировать начинкой, выложить на плоскую тарелку, поставить в морозильную камеру. Перед подачей на стол перец вынуть из морозильной камеры, немного разморозить, нарезать толстыми колечками, уложить на блюдо и украсить зеленью петрушки.

Яйца, фаршированные сыром

● *200 г мягкого сыра, 4–6 яиц, 1½ ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки майонеза.*

Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать вдоль, вынуть желток, размять его с натертым на крупной терке сыром и сливочным маслом, нафаршировать получившейся массой яйца. Оставшийся тертый сыр заправить сметаной, выложить в салатницу, сверху положить фаршированные половинки яиц, залить майонезом и украсить зеленью.

Сырная закуска по-голландски

● *100 г сыра, 100 г отварного мяса, фрукты – для украшения.*

Сыр твердых сортов нарезать кубиками толщиной 1,5 см. Сверху на него положить нарезанное тонкими пластинками отварное мясо, украсить фруктами. Подать со свежими овощами.

Закуска из плавленого сыра и ветчины по-парижски

● *4 ломтика ветчины, 4 ломтика твердого сыра, 30 г*

сливочного масла, 2–3 ст. ложки плавленого сыра (типа «Янтарь»).

Размягченное сливочное масло растереть с плавленым сыром до однородной массы. Смазать масляной смесью ломтики ветчины, распределив ее равномерно на все кусочки. Сверху покрыть ломтиками сыра и переложить ветчину на порционные тарелки.

Закуска из сыра и филе трески

● *300 г филе трески, 1 лавровый лист, ½ головки репчатого лука, 200 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 2 стакана молока, перец и горчица по вкусу.*

Сварить филе трески в молоке, посолив по вкусу и положив лавровый лист и лук. Рыбу обсушить, остудить, пропустить через мясорубку. Полученное пюре растереть с маслом, тертым сыром, горчицей и перцем. Выложить в селедочницу массу, придать ей форму рыбы и ложкой сделать на ней узор в виде чешуи.

Закуска «Пасхальная»

● *4 плавленых твердых сырка, 1 пачка крабовых палочек, 2 зубка чеснока, 1–2 ст. ложки майонеза, 1 банка маслин без косточек, ½ пучка зеленого салата.*

Сырки и крабовые палочки натереть на крупной терке в отдельную посуду. Смешать сырки, майонез и чеснок. Из этой массы скатать шарики, внутрь которых положить по маслине, придать им форму маленьких яиц, обкатать каждое в крабовых стружках. Выложить «яйца» на блюдо, выстланное листьями салата, украсить оставшимися маслинами и подавать к столу.

Сыр с орехами

● *150 г сыра, 100 г орехов, 2 ст. ложки сметаны.*

Сыр натереть на терке, добавить измельченные орехи, сметану. Перемешать. Выложить в салатницу, сверху посыпать орехами.

Брынза с овощами

● *250 г брынзы, по 1 стручку красного, зеленого и желтого сладкого перца, 1–2 огурца, 2 головки репчатого лука, 2 помидора, 2 ст. ложки винного уксуса, 4 ст. ложки растительного масла, соль, перец черный молотый, зелень базилика по вкусу.*

Стручки перца вымыть, разрезать пополам, удалить семена и нарезать кубиками. Огурец очистить, разрезать вдоль пополам. Ложкой вынуть семена и нарезать крупно. Лук очистить, нарезать крупно. Помидоры разрезать на 8 частей. Все продукты перемешать в большой миске и залить маринадом (взбить уксус и растительное масло, приправить солью и перцем). Брынзу измельчить и добавить в салат. Украсить зеленью базилика.

Икра баклажанная с брынзой

● *3 баклажана, ½ стакана брынзы, 4–5 ст. ложек растительного масла, 4–5 зубков чеснока, 2 ст. ложки уксуса, зелень петрушки.*

Запечь в духовке баклажаны средней величины, охладить и отделить кожицу от мякоти. Мякоть растереть. Отдельно размять вилкой брынзу, соединить с баклажанным пюре и размешать. Постепенно прибавить, не прекращая размешивания, растительное масло, растертый чеснок и уксус. Икру положить на тарелку и загладить сверху ножом. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, а вокруг уложить кружочки помидоров или крутых яиц.

Паштет из сыра или брынзы с чесноком и орехами

● *400 г сыра или брынзы, 2 головки чеснока, 200 г сливочного масла, 200 г ядер грецких орехов, зелень петрушки или укропа.*

Все пропустить через мясорубку и перемешать. Подать на стол в холодном виде. Посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Паста из брынзы для бутербродов

● *300 г брынзы, 100 г сметаны 10 %-ной жирности, 2 ломтика хлеба, 1 ч. ложка разведенной лимонной кислоты.*

Мякиш хлеба, смоченный сметаной, и накрошенную брынзу протереть через сито с крупными отверстиями. Пасту заправить разведенной лимонной кислотой, хорошо размешать. При использовании пасту намазывать на тонкие ломтики хлеба без масла.

Масса из сыра для бутербродов

● *200 г сыра, 2 яичных желтка, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка горчицы.*

Мелко натертый сыр хорошо растереть с размягченным сливочным маслом, горчицей и желтками сваренных вкрутую яиц. Масса должна быть пышной и без комков.

Бутерброд с сыром и помидором или огурцом

● *200 г белого хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 4–5 листиков салата, 1 помидор или огурец.*

Намазанный сливочным маслом ломтик белого хлеба покрыть листом салата так, чтобы он немного свешивался через край. На салат уложить кусочек твердого сыра или намазать слой плавленого, сверху – ломтик помидора или огурца.

Бутерброд с сыром и редькой

● *200 г хлеба из пшеничной муки 2-го сорта, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 50 г тертой редьки, 50 г густой сметаны, 1 помидор.*

Намазанный сливочным маслом хлеб покрыть сыром, сверху поместить немного тертой редьки, смешанной со сметаной.

Украсить небольшим ломтиком помидора.

Бутерброд с сыром и яйцом

● *200 г белого хлеба, 100 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. ложка томата-пюре, соль по вкусу.*

Гренки из белого хлеба или хрустящие хлебцы намазать сливочным маслом. Яйца сварить вкрутую, желтки измельчить вилкой, смешать с плавленым сыром, заправить томатом-пюре, посолить. Смесь толстым слоем положить на хлеб, посыпать яичными белками, натертыми на мелкой терке.

Детский бутерброд «Парус»

● *Батон, сливочное масло, сыр.*

Ломтики батона, нарезанные наискось, намазать маслом, ножом-пилой на слой масла нанести волнистый рисунок, на шпажке закрепить треугольник сыра – «парус».

Сырные шарики

● *200 г твердого сыра, 1 яйцо, 50 г творога, соль, молотый черный перец, растительное масло для жарки.*

Сыр натереть на крупной терке, добавить яйцо, творог, перец, соль по вкусу. Хорошо вымесить массу и скатать шарики величиной с грецкий орех. В глубокой сковороде довести растительное масло до кипения и опустить в него шарики. Когда они увеличатся в размере и станут золотистыми, вынуть их шумовкой, дать стечь маслу и уложить на блюдо.

Сыр, жаренный в сухарях

● *300 г сыра, 2 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, 100 г топленого масла, 1–2 ст. ложки муки.*

Голландский или российский сыр нарезать одинаковыми квадратиками толщиной 0,5 см, обвалять в муке, смочить во взбитых яйцах, затем запанировать в сухарях и обжарить в масле.

Сыр сулугуни жареный

● *200 г сыра, 1 ст. ложка муки, сливочное масло для обжаривания.*

Сыр нарезать на ломтики толщиной 6–7 мм. Обвалять в муке, обжарить в разогретом масле с обеих сторон. Подать на стол горячим, украсить зеленью.

Брынза, жаренная с яйцом

● *250 г брынзы, 2 яйца, 100 г сала-шпик, красный перец молотый, зелень.*

Брынзу нарезать прямоугольниками толщиной 1 см, залить кипятком, чтобы она стала менее соленой.

Сало-шпик нарезать пластинками, поджарить на сковороде, затем брынзу опустить во взбитые яйца и обжарить на сковороде с салом. Готовую брынзу посыпать перцем и нарезанной зеленью.

Омлет с сыром и зеленым горошком

● *2 яйца, 50 г сыра, 80 г молока, 2–3 ст. ложки консервированного горошка, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль, перец по вкусу.*

Тертый сыр соединить с яйцами, постепенно влить молоко, посолить, поперчить, взбить миксером до однородной массы, добавить зеленый горошек, размешать.

Сковороду смазать растительным маслом, разогреть и вылить на нее приготовленную смесь. Можно запечь в духовке в течение 15–20 минут.

Римский шницель

● *200 г сыра, 1 яйцо, панировочные сухари, зеленый лук, 1–2 помидора, жир для жарки.*

Сыр нарезать ломтиками толщиной 1 см, затем обвалять их в яйце и панировочных сухарях и зажарить так, чтобы они стали золотисто-коричневыми. Зеленый лук мелко нарезать, посыпать им готовый шницель, украсить кружочками помидоров.

Омлет с плавленым сыром

● *2 яйца, 50 г плавленого сыра, 80 г молока, 1 ч. ложка тертого корня петрушки, ¼ луковицы, 1–2 ст. ложки растительного масла, перец, соль по вкусу, 1 ч. ложка рубленой зелени петрушки.*

Плавленый сыр хорошо размять, добавить яйца, корень петрушки, нарезанный репчатый лук, соль, перец, растительное масло. Взбивать в течение 10 минут, постепенно вливая молоко. Форму смазать маслом, вылить полученную массу и запечь в духовке в течение 15–20 минут. Омлет подать, посыпав зеленью петрушки.

Омлет с сыром и хлебом

● *2 яйца, 70 г хлеба, 80 г молока, 25 г сыра, 20 г сливочного масла.*

Хлеб замочить в молоке и размять. Яйца хорошо взбить (можно взбить желтки и белки в отдельности), добавить в хлеб. Взбить ложкой. Сыр натереть на терке, добавить к яичной массе. Размешать. Сковороду смазать сливочным маслом и вылить на нее получившуюся массу. Запечь в духовке.

Запеканка из яиц и сыра

● *4 яичных желтка, 2 белка, 250 г сыра, 1 стакан молока, 40 г масла.*

Растопить в маленькой кастрюльке сыр, натертый на терке, добавить желтки, молоко. Все перемешать до образования однородной массы. Белки взбить до крутой пены и ввести в сырную массу. Форму смазать маслом, заполнить сырной массой, поставить вначале на слабый огонь на 5–6 минут, а потом на более сильный огонь на 8 минут.

Супы

Суп сырный

● *220 г тертого сыра, 240 г сухарей, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 лавровых листа, 2–2,5 л мясного бульона, соль по вкусу.*

Мелко нарезанный лук поджарить на сливочном масле вместе с лавровым листом до золотистого цвета, затем посыпать мукой и, помешивая, еще немного подержать на огне. Влить бульон и в течение 15 минут варить все на слабом огне, затем протереть через сито. Смазать сливочным маслом маленькие кастрюльки для запекания (кокотницы), на их дно положить гренки, посыпать тертым сыром, разлить суп, прикрыть ломтиками сыра и поставить в духовку приблизительно на 20 минут. Сыр должен растопиться и образовать корочку.

Суп сырный с луком

● *100 г копченого сала, 3 головки репчатого лука, 2 ст. ложки муки, 200 г любого сыра, 2 желтка, 1 ст. ложка разведенной лимонной кислоты (или лимонный сок), 200 г сметаны 10 %-ной жирности, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, соль, перец по вкусу.*

Нарезать сало кубиками, лук кольцами, обжарить, добавить муку, развести водой, посыпать солью, перцем, тертым сыром и варить при помешивании до готовности. В готовый, охлажденный до 60 °С суп влить смесь яичных желтков со сметаной, разведенную лимонную кислоту. При подаче посыпать суп зеленью.

Суп луковый с сыром

● *200 г репчатого лука, 250 г тертого сыра, 200 г муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 150 г ржаного хлеба, 1,5–2 л воды для бульона, соль по вкусу.*

Луковый суп с сыром лучше томить в духовке в глиняных горшочках и в них же подавать к столу.

Лук тонко нарезать, положить в кастрюлю с кипящим маслом. Как только он приобретет золотистый цвет, всыпать муку и тщательно все перемешать. Постепенно добавить холодную воду. Помешивать до тех пор, пока бульон не посветлеет. Добавить еще воды и довести до кипения. Накрыть посуду и дать супу покипеть на слабом огне еще 30 минут. Процедить сквозь дуршлаг. В горшочки положить поджаренный ржаной хлеб, тертый сыр, залить супом и томить в духовке еще 30 минут.

Суп с картофелем и сыром

● *2 стакана любого овощного отвара, 2 стакана молока,*

300 г картофеля, 200 г сыра (можно брынзу), 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 головка репчатого лука, соль, тмин по вкусу.

Очищенный и нарезанный кубиками картофель залить овощным отваром и варить в течение 10–12 минут, добавив щепотку соли. Приготовить светлую пассеровку из сливочного масла (20 г), мелко нарезанного лука и муки, развести ее молоком и прибавить к сваренному картофелю. Суп посолить по вкусу, заправить тмином и довести до кипения, затем снять с огня и положить оставшееся сливочное масло.

Перед подачей на стол распределить накрошенный сыр по глубоким тарелкам и залить горячим супом. К супу подать ломтики подсушенного хлеба.

Суп овощной с сыром или брынзой

● *1,5 л воды для бульона, 300 г сыра или брынзы, 200 г моркови, 600 г картофеля, 2 головки репчатого лука, соль по вкусу.*

Морковь очистить, натереть на крупной терке, лук нашинковать. Лук и морковь спассеровать на растительном масле, картофель очистить, нарезать мелкими кубиками и положить в кипящую воду. К сваренному до полуготовности картофелю добавить измельченный сыр или брынзу, пассерованные овощи, соль и, доведя до кипения, убавить огонь и варить еще 5 минут. Перед подачей на стол заправить суп зеленью петрушки или укропа.

Бульон с сырными лепешками

● *1 л бульона.*

Для лепешек: *4 белка, 200 г тертого сыра, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла.*

Яичные белки взбить, добавить соль и замесить тесто из муки, тертого сыра, мелко нарезанной зелени. В разогретой с жиром сковороде испечь из приготовленного теста лепешки. Горячими подать их к разлитому в чашки бульону.

Бульон с сырными клецками

● *1 л мясного или овощного бульона, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа.*

Для клецек: *100 г тертого сыра, 100 г молотых белых сухарей, 1 яйцо, красный молотый перец, соль по вкусу.*

Взбить яйцо, добавить сыр, белые сухари, красный перец, соль. Ложкой опускать в бульон небольшие клецки и варить на слабом огне до тех пор, пока не всплывут. Подавать бульон, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Суп с мясом и сыром

● *600 г мяса, 100 г швейцарского сыра, 4 яйца, 1 черствая*

городская булка.

Сварить мясо без кореньев до готовности. Процедить бульон. С черствой булки срезать корку и натереть булку на терке. Желтки сваренных вкрутую яиц раскрошить вилкой. Сыр натереть. Все это хорошо перемешать, разбавить небольшим количеством бульона и вылить смесь в бульон. Варить суп 30 минут. Перед подачей добавить в него вареное мясо, нарезанное мелкими кусками.

Суп «Минестра»

● *2 л воды, 250 г моркови, 250 г белой фасоли, 300 г картофеля, 300 г свежих помидоров, 250 г зеленого горошка, 2 корешка сельдерея, 3 головки репчатого лука, 2 ст. ложки рафинированного оливкового (кукурузного или другого растительного) масла, 150 г макарон, 1 стакан натертого швейцарского или другого твердого сыра, зелень эстрагона, соль и черный перец по вкусу.*

Морковь и картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками, лук мелко нарезать. Морковь, фасоль (предварительно замоченную в воде на сутки), картофель, помидоры, горошек, сельдерей и соль положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить на слабом огне 1 час. Разогреть 1 столовую ложку растительного масла и поджарить на нем лук до золотистого цвета. За 15 минут до снятия с огня добавить в суп половину порции сыра, обжаренный лук, предварительно отваренные макароны, положить соль и перец по вкусу, добавить растительное масло и зелень эстрагона. К столу суп подавать горячим. Отдельно подать тертый сыр.

Зеленый суп с сыром

● *4 стакана бульона, 250 г стручковой фасоли, 2 стебля лука-порея, 1 головка репчатого лука, ½ небольшой головки белокочанной капусты, 1 кочан цветной капусты, ½ стакана масла, 100 г тертого голландского сыра, зелень петрушки, соль.*

Сварить в небольшом количестве подсоленной воды перебранную и промытую стручковую фасоль, затем отцедить и размять вилкой. Добавить в пюре бульон и варить при слабом кипении.

Мелко нарезать лук-порей, репчатый лук, белокочанную и цветную капусту, добавить масло и тушить 10 минут. Затем овощи положить в суп и варить до мягкости. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки и тертый сыр. Если суп слишком густой, добавить еще немного бульона.

Суп швейцарский с хлебом и сыром

● *1 л мясного бульона или воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ломтика белого хлеба, 6–8 ст. ложек тертого*

швейцарского сыра, 1 стакан смеси молока и сливок, соль, тмин, перец, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки.

Ломтики белого хлеба нарезать кубиками и обжарить в сливочном масле. Добавить мясной бульон, тмин и поставить суп на небольшой огонь медленно кипеть в течение 10 минут. Затем добавить молоко и сливки, снять суп с огня и, осторожно помешивая, добавить в него сыр. Посолить и поперчить по вкусу. Посыпать зеленью и подать горячим.

Сырный суп с манной крупой

● *400 г свежих овощей (морковь, цветная капуста, зеленый горошек), 2 ст. ложки растительного рафинированного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 40 г манной крупы, 2 желтка, 3 ст. ложки тертого сыра, зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Нарезанные овощи посолить, добавить растительное масло и тушить, затем залить мясным бульоном и варить с обжаренной на сухой сковороде манной крупой. Через 20 минут добавить смесь из масла, растертых желтков и тертого сыра. После этого суп не кипятить. При подаче добавить нарезанный зеленый лук и зелень петрушки.

Суп молочный с рисом и брынзой

● *1 стакан воды, 2½ ст. ложки риса, 1½ стакана молока, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 яйцо, ½ стакана измельченной брынзы, соль, черный молотый перец или зелень петрушки.*

Всыпать в кипящую подсоленную воду промытый рис, довести до готовности и влить горячее молоко. Когда суп закипит, снять его с огня и положить сливочное масло. Взбить яйцо, добавить брынзу, хорошо размешать и заправить суп. Перед подачей суп посыпать черным перцем или мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из колбасы, молока и сыра

● *1,5 л молока, 50 г растительного масла, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка горчицы, 100 г тертого сыра, 400 г чайной колбасы, соль по вкусу.*

Луковицу мелко нарезать, обжарить в кастрюле с кипящим маслом, посыпать мукой и, помешивая, прогреть. Разбавить молоком, проварить, добавить томат-пюре, горчицу и сыр. Все опять проварить, добавить соль, нарезанную колбасу.

Вторые блюда с сыром

Картофель, фаршированный сыром

● *12 картофелин, 2 ст. ложки растительного рафинированного масла, 9 ст. ложек сливочного масла, 1 стакан тертого сыра, 3 желтка, 1 стакан сметаны, молотый перец, соль.*

Картофель в кожуре тщательно вымыть щеткой, смазать растительным маслом, натереть солью и испечь в духовке. С каждой картофелины срезать верхушку, вынуть ложкой внутреннюю часть, размять ее, смешать с маслом, сыром (оставив немного для запекания), желтками и сметаной, посолить, поперчить по вкусу и этой смесью нафаршировать картофелины. Затем посыпать их тертым сыром и запекать в духовке, пока сыр не расплавится.

Запеканка картофельная с сыром

● *10 картофелин, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана тертого сыра, 2 яйца, 1 стакан молока (сметаны или сливок), 2 ст. ложки молотых сухарей, перец, соль.*

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до полуготовности и отцедить. Затем нарезать не очень тонкими кружочками, уложить в смазанную маслом глубокую сковороду слоями, посыпая тертым сыром и перцем. После этого залить смесью из яиц и молока, посолить, посыпать сухарями, положить кусочки масла и запечь до образования румяной корочки.

Котлеты картофельные с брынзой

● *7 картофелин, 1 стакан измельченной брынзы, ½ стакана отварного риса, 4 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, 2 ст. ложки муки.*

Картофель отварить в «мундире», очистить, охладить и натереть на терке; брынзу тоже натереть. Картофель, брынзу и отваренный до полуготовности рис смешать, вбить 3 яйца, осторожно перемешать, добавить мелко нарезанную зелень. (Солить не надо, поскольку брынза достаточно соленая.) Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять их в муке и окунуть во взбитое яйцо. Жарить на масле.

Картофельные оладьи с сыром

● *10 картофелин, ½ стакана муки, 100 г сыра, 3 яйца, 1 стакан молока, соль по вкусу, растительное масло, сметана.*

Картофель отварить и размять с молоком. Затем вбить яйца, добавить тертый сыр, муку, соль. Можно добавить толченых семян укропа и киндзы. Тесто хорошо перемешать.

Разогреть в сковороде растительное масло и ложкой выкладывать картофельное тесто. Обжаривать до золотистого

цвета. Подать со сметаной.

Кабачки, фаршированные брынзой

● *5 небольших кабачков, 1 стакан тертой брынзы, 2–3 яйца, соль, черный перец, зелень петрушки, сливочное масло.*

Очистить кабачки и разрезать по длине. Сварить до мягкости, охладить и затем удалить мякоть с семенами. Мякоть мелко порубить и смешать с тертой брынзой, яйцами, солью, черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки, затем наполнить кабачки подготовленным фаршем. Уложить их на противень, смазанный маслом, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, влить немного воды и запечь в духовке. Подать с кислым молоком.

Кабачки под белым соусом с сыром

● *1 кг кабачков, 15 г сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, соль по вкусу.*

Для белого соуса: *½ ст. ложки муки, 25 г сливочного масла, ½ стакана молока.*

Очистить кабачки от кожицы, натереть на крупной терке, чтобы получились длинные стружки, после чего слегка отварить в подсоленной кипящей воде. Когда кабачки почти сварятся, откинуть их на дуршлаг, дать стечь воде, затем опустить в белый соус и перемешать с тертым сыром. Выложить все в форму, смазанную сливочным маслом, и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Приготовление белого соуса: муку слегка поджарить в сливочном масле, долить горячее молоко и дать прокипеть 5 минут.

Запеканка из кабачков с рисом и сыром

● *250 г тертого сыра, 2 кг кабачков, 100 г риса, 1 ч. ложка тертого мускатного ореха, 3 яйца, 100 г сметаны, 40 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.*

Кабачки очистить, нарезать ломтиками, отварить в кипящей подсоленной воде (3 л) в течение 10 минут. Затем откинуть на дуршлаг, переложить в форму для запекания, смазанную сливочным маслом, и всыпать туда же рис, отваренный до полуготовности. Взбить яйца со сметаной, добавить к ним тертый сыр, мускатный орех, посолить, поперчить. Залить кабачки получившейся массой, слегка перемешивая вилкой. Поставить форму в духовку, нагретую до 180 °С на 40 минут, чтобы блюдо сильно подрумянилось.

Помидоры, запеченные с сыром

● *1 кг помидоров, 500 г отварных грибов, 200 г репчатого лука, 150 г твердого сыра, 60 г сливочного масла, перец, соль по вкусу.*

Посуду смазать сливочным маслом, уложить в нее несколькими слоями ломтики помидоров, посыпать солью, перцем, мелко нарезанными грибами и луком, тертым сыром. Поставить в не очень жаркую духовку для запекания.

Помидоры, фаршированные брынзой

● *8–9 помидоров, 2 ст. ложки муки, 3–4 ст. ложки жира, 1½ стакана молока, тертая брынза, 2 яйца, соль, зелень петрушки, растопленное сливочное масло.*

Помидоры среднего размера вымыть, отрезать верхушки со стороны плодоножки и вырезать из середины мякоть. Слегка спассеровать муку на жире, развести молоком. Затем соус охладить, добавить в него мелко нарубленные крутые яйца, соль и зелень петрушки.

Наполнить каждый помидор до половины тертой брынзой, полить 1 чайной ложкой растопленного сливочного масла и дополнить соусом. Наполненные фаршем помидоры поставить в средне нагретую духовку на 30 минут.

Запеканка из помидоров с брынзой

● *50 г сливочного масла, 1 луковица, 6 помидоров, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 яйцо, ½ стакана молока, 100 г измельченной брынзы, зелень петрушки.*

В сливочном масле поджарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук, положить нарезанные помидоры и жарить их вместе с луком 10–15 минут; затем добавить пшеничную муку и полученную смесь положить на противень. Взбить яйцо с молоком и залить смесь. Сверху посыпать брынзой, мелко нарезанной петрушкой. Запечь в духовке до готовности.

Перец, запеченный с сыром

● *1 кг перца, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, ½ стакана тертого твердого сыра, ½ стакана молока.*

Очищенный от сердцевины перец запечь до тех пор, пока стручки не приобретут коричневый оттенок. Очистить от кожицы, уложить на противень, залить смесью из взбитых яиц, тертого сыра и молока, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке.

Перец, фаршированный брынзой

● *12 сладких крупных перцев красного цвета, 500 г натертой на терке брынзы, 2 вареных яйца и 2 сырых, соль, перец по вкусу, растительное рафинированное масло для жаренья.*

Красный болгарский перец обжарить со всех сторон на хорошо разогретой сковороде. Дать стечь маслу и аккуратно очистить перец от кожицы (это можно сделать под струйкой холодной воды), удалить семена. Брынзу смешать с мелко порубленными вареными яйцами. Полученной массой начинить

перец. Взбить венчиком яйца, а перец обвалять в муке, потом – в яйцах и обжарить в раскаленном масле. Переложить перец в противень, посыпать остатками брынзы. Запекать в духовке 10 минут при температуре 180 ˚С.

Баклажаны с сыром

● *2 крупных баклажана, 5–6 помидоров,1 головка репчатого лука, 5–7 ст. ложек оливкового масла, 200 г тертого голландского сыра, соль, молотый черный перец.*

Нарезать баклажаны кружочками толщиной 1 см. Посолить их и дать полежать 30 минут. Вымыть их хорошенько и обсушить. Снять кожицу с помидоров и нарезать их.

Мелко нашинковать лук и обжарить его в нескольких столовых ложках масла до золотистого цвета. Переложить его на отдельную тарелку. Нагреть оставшееся масло и обжарить в нем баклажаны с обеих сторон до коричневатого цвета. Слегка приправить овощи специями.

В форму, смазанную маслом, положить слой баклажанов, сверху положить немного жареного лука, а затем помидоры. Посыпать сыром и продолжать выкладывать слои, пока не закончатся все продукты. Закончить слоем сыра. Запечь в духовке при температуре 190 ˚С.

Баклажаны, запеченные с сыром

● *150 г сыра сулугуни, 150 г сыра чеддер, 1,5 кг баклажанов, 100 г растительного масла, 1 кг свежих помидоров, 40 г сливочного масла, 250 г ветчины, соль, перец по вкусу.*

Очищенные баклажаны разрезать вдоль на две части и в течение 10 минут жарить на растительном масле. Затем переложить их в форму для запекания, посолить, поперчить, положить нарезанную ветчину, прикрыть очищенными от кожицы и нарезанными ломтиками помидорами и посыпать мелко нарезанным сыром сулугуни, перемешанным с чеддером. Сверху положить несколько кусочков сливочного масла. Поставить форму в духовку на 30 минут.

Баклажаны, фаршированные сыром

● *800 г баклажанов, соль.*

Для фарша: *2 яйца, 1 стакан тертого сыра (голландского), 3 ст. ложки топленого масла, 3 стакана кефира, чеснок по вкусу.*

Баклажаны промыть, срезать плодоножку, надрезать вдоль и чайной ложкой удалить семена. После этого баклажаны опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду и откинуть на сито или дуршлаг.

Приготовление фарша: мелко нарезать сваренные вкрутую яйца, добавить тертый сыр, топленое масло и тщательно перемешать. Затем баклажаны наполнить фаршем, уложить на

противень, смазанный маслом, сбрызнуть маслом и запечь. К баклажанам подать кефир с измельченным чесноком.

Капуста белокочанная отварная с сыром

● *1 кг белокочанной капусты, 50 г сливочного масла, 1 стакан тертого сыра, соль по вкусу.*

Плотную белокочанную капусту очистить от загрязненных листьев, вымыть, разрезать пополам, положить в кипящую подсоленную воду и варить до мягкости. Затем капусту осторожно положить на решето, дать стечь воде, перенести на металлическое блюдо или сковороду, полить растопленным горячим сливочным маслом, посыпать тертым сыром и поставить на 5 минут в духовку.

Кукуруза, запеченная со сметаной и сыром

● *150 г зерен вареной или консервированной кукурузы, 50 г сметаны, 5 г муки, 5 г сливочного масла, 10 г сыра, 10 г зелени петрушки, соль по вкусу.*

Зерна кукурузы выложить в сотейник, прогреть, слить отвар, положить в нее сметану и, помешивая, кипятить до загустения, заправить по вкусу солью, положить невысокой горкой на слегка смазанную сливочным маслом сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу. Перед подачей на стол кукурузу посыпать зеленью петрушки.

Кольраби, жаренная с сыром

● *600 г кольраби, 30 г молотых сухарей, 50 г сливочного масла, ½ стакана тертого сыра (голландского), 2 яйца.*

Молодую кольраби очистить от кожицы, вымыть, сварить в кипящей подсоленной воде, охладить и нарезать кружочками. Затем каждый кружок обмакнуть в сырые яйца, обвалять в молотых сухарях и обжарить с обеих сторон в сливочном масле. Жареную кольраби посыпать тертым сыром.

Цветная капуста, запеченная с сыром

● *1 кг цветной капусты, 3 ч. ложки муки, 1½ стакана холодного отвара, в котором варилась капуста, 1½ стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, молотые сухари, 3 ст. ложки тертого сыра, соль.*

Плотные белые соцветия цветной капусты промыть, снизу надрезать крестообразно по стержню, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Охладить часть капустного отвара, развести в нем муку, затем влить его в кипящий отвар, в котором варилась цветная капуста. Отвар прокипятить до загустения, после чего влить в него тонкой струйкой молоко, добавить масло, соль, все прогреть, не доводя до кипения.

Цветную капусту разобрать на соцветия, положить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду, посыпать

тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом, слегка полить приготовленным на капустном отваре соусом, поставить в духовку и запечь до образования румяной корочки. Остальной соус подать отдельно к готовому блюду.

Шпинат с сыром по-польски

● *1 кг шпината или листьев свеклы, 1½ ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1½ ст. ложки муки, 200–250 г твердого сыра, 4 зубочка чеснока, 1 стакан молока, 1 желток, соль, перец по вкусу.*

Листья тщательно вымыть (если в свекольных листьях есть утолщения, их нужно вырезать), затем отварить в небольшом количестве воды, остудить и нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

На сковороде смешать муку с маслом и развести молоком. Не переставая мешать, снять с плиты, остудить, ввести желток, посолить и добавить мелко нарезанный чеснок и шпинат. Еще раз подогреть и посыпать тертым сыром.

Это блюдо можно запечь в духовке.

Запеканка из шпината с брынзой

● *1 кг шпината, 2 ст. ложки топленого масла, 1 луковица, ½ стакана тертой брынзы, ½ стакана молока, 2 яйца, ½ ст. ложки пшеничной муки.*

Шпинат перебрать, тщательно вымыть и крупно нарезать. В половине нормы топленого масла поджарить мелко нарезанный лук. Когда лук станет мягким, добавить шпинат и тушить до тех пор, пока не испарится содержащаяся в нем вода. Затем добавить оставшееся масло и жарить шпинат в течение нескольких минут. После этого выложить его на противень и перемешать с половиной нормы тертой брынзы. Массу выровнять, залить смесью из молока, яиц и пшеничной муки. Посыпать тертой брынзой и запечь в духовке до готовности.

Котлеты рыбные с сыром

● *1,5 кг рыбы, 150 г сыра, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 200 г булки, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 зубка чеснока, 1 головка репчатого лука, соль, перец по вкусу, растительное масло для жарки.*

Пропустить через мясорубку подготовленное рыбное филе, замоченную и отжатую булку, лук. Добавить в фарш тертый сыр, чеснок, соль и перец по вкусу, сметану, сливочное масло, яйцо. Все хорошо перемешать.

Разогреть сковороду, разделить фарш мокрыми руками на тонкие котлетки и обжарить на большом огне на растительном масле, дать дойти под крышкой на слабом огне.

Котлеты по-псковски

● *500 г свинины, 2 яйца, 150 г твердого сыра, 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки сливочного масла, ¼ стакана молока, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль, перец.*

Свинину нарезать, отбить, посолить, поперчить. Сыр натереть, соединить с молоком и яйцами. В эту смесь обмакивать свинину, панировать в сухарях, жарить на сковороде, а затем довести до готовности в духовке.

Изделия из теста

Сырный пирог с ягодами

● *225 г песочного печенья, 3 ст. ложки сливочного масла, 5 яиц, ⅔ стакана сахара (или сахарной пудры), 450 г твердого или мягкого сыра, ½ стакана сметаны, 1 ч. ложка ванильной эссенции, 2 ст. ложки муки с дрожжами, малина, черника и листики мяты для украшения.*

Нагреть духовку до температуры 140 °С. Раскрошить печенье на мелкие крошки и растопить сливочное масло в кастрюле на медленном огне. Смешать растопленное масло и крошки и уложить эту массу по дну и немного по краям низкой формы для запекания диаметром 20 см.

Взбить яичные желтки с сахаром, пока масса не станет ровной, густой и светлой, и добавить сыр, сметану и ванильную эссенцию. Взбить яичные белки до густой пены и подмешать муку. Все хорошо перемешать. Выложить массу на уложенные крошки и выпекать 45 минут. Выключить огонь и оставить пирог в духовке еще на 1 час. Вынуть пирог и дать ему полностью остыть в форме. На стол пирог подать не слишком холодным. Украсить его ягодами и листиками мяты.

Пирог с сыром

● *3½ стакана пшеничной муки высшего сорта, 1 стакан теплой воды, ½ стакана растительного масла, 1½ ч. ложки соли, 0,5 кг мягкого сыра (типа брынзы), 100 г твердого сыра, 4 яйца, 1 стакан молока, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 3 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа, черный молотый перец на кончике ножа, сливочное масло для смазывания.*

Муку просеять в миску, сделать углубления, влить в них теплую воду, растительное масло, добавить соль и вымешать мягкое тесто. Разделить его на 6 одинаковых кусочков и раскатать их на посыпанном мукой столе.

Твердый сыр натереть на терке, добавить к нему молоко, взбитые яйца, размятый вилкой мягкий сыр, растопленное сливочное масло, мелко нарубленную зелень укропа и черный молотый перец. Все тщательно перемешать до образования однородной массы.

Противень смазать сливочным маслом и разложить на нем 3 листа теста, также смазанные маслом. Выложить сверху сырную начинку и накрыть оставшимися смазанными листами теста. Поставить противень в духовку и выпекать в течение 50–60 минут при умеренной температуре.

Сырный бисквит

● *10 желтков, 1 стакан тертого сыра, 2 яичных белка, 1½ стакана муки, цедра одного лимона.*

Взбить в пену желтки яиц, добавить острый тертый сыр, пшеничную муку, цедру лимона и взбитые белки. Всю эту массу выложить на лист, смазанный жиром и посыпанный пшеничной мукой, выпекать в духовке в течение 40 минут.

Сырные палочки

● *400 г тертого сыра, 250 г муки, ½ пачки сливочного масла или маргарина, ¼ стакана пива.*

Из перечисленных ингредиентов замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм, вырезать полоски размером 2 × 6 см. Выпекать в духовке в течение 15 минут.

Биточки манные с сыром

● *½ стакана манной крупы, 2 стакана молока, 4 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла топленого, соль, мускатный орех на кончике ножа.*

Вскипятить молоко, всыпать в него крупу, добавить масло, соль, тертый мускатный орех и варить, помешивая, в течение 7–10 минут. Готовую кашу немного охладить, перемешать с яйцами и сформовать биточки, запанировать их в сыре, муке и обжарить с обеих сторон. Подать со сметаной.

Оладьи с сыром

● *2 стакана муки, 1½ стакана молока, 2 яйца, 250 г сыра, 50 г топленого масла, соль по вкусу.*

Желтки растереть с солью и, помешивая, добавить молоко и муку. Приготовить тесто, ввести в него взбитые белки и осторожно перемешать. Тесто должно быть густым, как сметана. Нарезать сыр тонкими квадратными кусочками. На разогретую сковороду с топленым маслом выкладывать по 1 столовой ложке теста, а сверху – по кусочку сыра, после чего поджарить оладьи с обеих сторон. Перед подачей на стол полить оладьи разогретым топленым маслом.

Хачапури

● *2 стакана муки, 3 ст. ложки молока, ½ ст. ложки сахара, 10 г дрожжей, 150 г рубленого рассольного сыра, 2 яйца, 2 ст. ложки топленого масла.*

Из муки, молока, дрожжей, сахара приготовить кислое опарное тесто. Полученное тесто раскатать в квадратную лепешку и на середину положить рубленый сыр, смешанный с яйцами, затем защипнуть тесто, придав ватрушке квадратную форму, смазать ее яйцом и выпекать на топленом масле. Готовую ватрушку смазать маслом.

Лепешки по-тирольски

● *500 г муки, 50 г дрожжей, 1 ч. ложка сахарного песка, 6 ст. ложек растительного масла, по 1 ст. ложке соли и тмина, 1 яйцо, 16 кусочков сала, 2–3 луковицы, 200 г тертого сыра.*

Замесить тесто из муки, дрожжей, соли, сахара, 1 стакана воды, 4 ст. ложек растительного масла. Поставить на 30 минут в теплое место для брожения. Нагреть духовку.

Репчатый лук очистить, нарезать колечками и обжарить. Раскатать из теста 16 лепешек и выложить на противень, покрытый промасленной бумагой. Смазать яйцом, посыпать тмином, покрыть кусочками сала, тертым сыром и колечками обжаренного репчатого лука.